



Champagne JP Seconde Brut Prestige

Omschrijving

Deze cuvée is een blend van 75 % pinot noir en 25 % chardonnay van onze oudste wijnstokken en rijpt drie jaar lang in onze kelders. De pinot noir geeft een kracht en complexiteit aan deze champagne, waardoor hij ideaal is om te serveren bij een breed scala aan gerechten. De Champagne heeft een gele kleur met oude gouden reflecties. De vrij rijpe neus bevat aroma's met uitzonderlijk veel finesse. Aroma's van witte bloemen, en dan bijna onmiddellijk worden deze aroma's vervangen door geuren van citrus (sinaasappel, mandarijn), ook met tonen van varen en vers gras. Een mooie harmonie waar frisheid en zachtheid aanwezig zijn. Fruit zorgt voor de gastronomische kant, bijna knapperig, en bloemige tonen zorgen voor finesse. Leuke Champagne van onbekende topchampagneproducent!



Meer informatie

Producent	Champagne JP Secondé
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / Frankrijk /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Mailly
Druiven	75% Pinot noir, 25% Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	+36 maanden sur lattes
Foodpairing	Ideaal als aperitief, receptie's, of gewoon om van te genieten!

Domein-info

Het familiedomein van Jean-Pierre Secondé is terug te vinden in Mailly, een dorp geclassificeerd als 100% Grand Cru, gelegen op de noordelijke flank van de Montagne de Reims. Sinds 1975 is het domein actief en het bezit wijngaarden op de gehele Montagne de Reims. Een gedeelte van Champagne waar pinot noir heerst. De laatste jaren heeft Annabelle de vinificatie op zich genomen en haar vader Jean-Pierre dus opgevolgd. Annabelle vinifieert in de gedachte en filosofie van haar vader. Alle champagnes zijn fris en verfijnd met een fijne mousse. Echte "grower-champagne" met duidelijk pinot-signature.